

## Teo Musso: il rivoluzionario della birra artigianale italiana

*Conoscere i luoghi, vicino o lontani, non vale la pena, non è che teoria; saper dove meglio si spini la birra, è pratica vera, è geografia. Johann Wolfgang Goethe*



Di là Dogliani, casa Einaudi e il dolcetto, di qua Carrù, il bue grasso e i bolliti. In mezzo, il Tanaro che serpeggia scabro. Di là le Langhe con il vino, di qua, incredibile, la birra. Un fenomeno che qui ha la sua ragion d'essere per il grande intuito, la visionarietà, la passione e le capacità imprenditoriali di Teo Musso. Teo è il creatore del marchio più famoso d'Italia per le birre artigianali: Baladin. Un nome francese che vuol dire cantastorie. E Teo di storie ne ha da raccontare molte, che profumano di viaggi, amore, musica, avventura, con l'energia inesauribile che lo contraddistingue. Siamo andati a trovarlo a Piozzo, nel cuneese, un paesino di novecento abitanti che è entrato nella storia birraria. L'epicentro di un movimento che adesso conta oltre cinquecento birrerie artigianali, in continua crescita. Nella piazza principale, ci sono la chiesa, il municipio, Casa Baladin e Le Baladin, lo storico locale di Teo. Un'istituzione, a tutti gli effetti. La storia inizia nel 1986 quando Matterino Musso, conosciuto da tutti come Teo, decide con la sua compagna d'allora, Michelle, di ristrutturare il bar di Piozzo. Sentita per entrambi è la passione per la musi-

ca, lei ballerina dell'Opéra di Montecarlo che lascia la sua carriera per amore dell'affascinante Teo, lui che ha girato il mondo per concerti. Arrivano a proporre 250 tipi di birra con qualche piatto e tanta, tanta musica. Il nome del locale, Le Baladin, è un omaggio al circo Bidon, che svernava a Piozzo ed era nei ricordi di Teo. Il locale fin dall'inizio dunque è un tendone da circo coloratissimo e festoso, che richiama al divertimento e allo spettacolo. Diventa il punto di riferimento per tutta la zona. Ma il vulcanico aedo della birra è alla ricerca di altre idee: galeotto fu l'incontro nel Novanta con un francese a Strasburgo, esperto di birre artigianali. Una folgorazione. Comincia a collaborare con Jean-Louis Dits, patron della Brasserie à Vapeur. Forse l'unico al mondo ad utilizzare tuttora il vapore come energia nella sua birreria-museo nel villaggio di Pipaix, in Belgio. Un'amicizia che perdura, tanto che lo conosciamo anche noi (lo vedete con Teo in una foto) proprio in una delle sue ultime visite nella quale ci fa assaggiare una delle sue straordinarie birre. Proprio con Dits mette a punto il macchinario con il quale installa nel 1996 la prima. Nella sua formazione è molto importante anche l'incontro con Christian Van Verbeek, con il quale collabora a diversi lavori tra i quali la modifica della ricetta della Chimay bianca, all'abbazia di Scourmont. Christian, considerato un genio dell'ingegneria brassicola è stato consulente di Grimbergen, ed oggi è responsabile di Chouffe. E' rimasto un anno in Italia con Teo, in concomitanza della costruzione del primo impianto del Baladin. In Teo convivono sia l'anima di Jean Louis, anarchica, fuori dagli schemi, tipicamente



creativa (per lui la birra è frutto dell'estro del birraio), sia l'anima di Christian, tecnica, razionale e pianificatrice.

Nasce dunque il primo microbirrificio italiano nel 1996. Ma l'inizio non è semplice. I clienti non capiscono le birre artigianali: all'epoca mancava la conoscenza, mancava l'immagine. Un altro sarebbe caduto in depressione ma Teo ha un entusiasmo e una combattività fortissima, legata al carattere e alla sicurezza nel suo prodotto. Inizia con la Super Baladin, ambata e fortemente aromatica, ottima per carni e formaggi stagionati. Poi è la volta della Isaac, dal nome del suo primo figlio (nel frattempo infatti la decennale storia con Michelle finisce e inizia l'altra decennale storia con l'ex compagna Nora, alla quale dedica anche una birra); bianca, speziata, perfetta per il pesce. Propone abbinamenti cibo/birra mentre fino ad allora questo era stato il campo da gioco del vino. Decide di fare principalmente birra in bottiglia e di vendere ai ristoranti di gamma alta. Vuole ridare dignità alla birra, la sua è una rivoluzione culturale affrontata di petto. Si mette a viaggiare, lotta, lavora fino a



diciannove ore al giorno. Qualcuno lo ascolta, la maggioranza lo tratta con una certa sufficienza. Pian piano qualcosa cambia, la gente ricomincia a cercare la qualità, nasce la curiosità per i prodotti nuovi, meglio se di nicchia. Vince un premio importante a Londra, la stampa si accorge di lui... e la gente comincia a tornare ad affollare il locale, a chiedere queste birre artigianali. Parte una grande avventura che, in pochissimi anni, lo ha portato ad essere il leader nel settore.

Teo d'altronde è un uomo carismatico, dotato d'indiscusse doti comunicative, capace di tracciare con poche e semplici parole concetti di notevole capacità innovativa e originalità. Ed è un pozzo inesauribile di nuove idee. Cammini con lui per le strade di Piozzo e tutti lo salutano con affetto. Parlano ancora in dialetto piemontese, anche Teo, l'uomo delle miglia in giro per il mondo. La sensazione è che qui la tradizione sia ancora viva e pulsante. Poi ci porta a conoscere i genitori ultraottantenni. La madre, occhi vivissimi, ha una forza interiore, un entusiasmo fortissimo che colpisce. Donna amorevole, che ha sostenuto Teo, ma con un carattere deciso. Il padre, vignaiolo di Dolcetto, è orgoglioso del figlio ma non lo fa trasparire, uomo tutto d'un pezzo com'è. Basta entrare in quella casa, accolti come si è con ospitalità sincera, per capire i valori profondi di Teo. Qualcuno, invidioso del successo di quest'uomo caparbio e geniale, non è convinto che tutta la quella naturalezza, quella semplicità, quella grazia gitana siano totalmente autentiche. E invece è proprio così: sarà anche Mister Baladin, sarà anche il "papà" delle birre artigianali italiane, ma Teo Musso rimane un ragazzo di 49 anni, legato alla sua terra, che vive di entusiasmo e passioni. Sarà anche un birraio premiato con l'Oscar della birra, come figura che meglio rappresenta il rapporto fra birra e ristorazione, (a Copenaghen nel novembre 2005), ma re-

sta uno spirito visionario. "Nella vita - racconta - capita anche il caso: la mia forza è intuire 'con la pancia' le persone che mi possono accompagnare in un percorso di vita, umana e professionale. Perché sono le persone ad essere il centro di tutto".

Provate a visitare casa Baladin. Ecco, l'immagine proposta è una foto di famiglia con una scritta in piccolo quasi invisibile: 'kaohinani'. In hawaiano, «raccoltitore di cose belle», perché Teo è anche questo. Qui dentro ha raccolto le cose belle della vita: cibo, tè, birra, viaggi, ricordi.

In un edificio del Settecento ha ricavato un ristorante con trenta coperti, una sala da tè, un salottino di lettura, un bagno turco e cinque



camere. Un mondo che va vissuto, coccolati come sarete in un'atmosfera sospesa nel tempo, impigliata in terre lontane, in dimensioni imprevedibili.

L'anima irrequieta di Teo non si ferma mai, deve sempre dar vita a nuovi progetti: ecco allora nascere i locali a Cinzano (Cuneo) e nella centralissima zona di Campo de' Fiori a Roma denominati Open Baladin che segnano il punto di partenza nell'idea di "evoluzione collaborativa" nel campo birrario (nel 2013 aprirà a Barcellona un altro Open). Senza parlare di Riad Baladin, nella Medina di Essaouira in Marocco.

Ultimo exploit la "joint venture" con altri due grossi nomi del panorama birrario internazionale ovvero Sam Calagione della Dogfish Head Brewery di Milton in Delaware (Usa) e Leonardo Di Vincenzo di Birra del Borgo di Borgorose (Rieti) con i quali ha creato, al quattordicesimo piano del palazzo che ospita Eataly New York, un piccolo birrifico che produce delle birre servite nel locale annesso chiamato significativamente e semplicemente birreria.

Quando andrete a trovare Teo, visitate anche il maestoso birrifico (da quest'anno Baladin è diventato un birrifico agricolo, con tutto quello che significa) a Farigliano, forse il più tecnologico e all'avanguardia in tutta Europa. Anche qui, creatività ed estro si abbinano a grande ricerca e rigore tecnico. La trasformazione del Baladin in azienda agricola si contestualizza tra l'altro in quel progetto di autarchia produttiva che Teo sta portando avanti negli ultimi tempi. Se la recente Birra Nazionale era stata il frutto di anni passati a coltivare luppolo sul territorio italiano, con la birra agricola anche l'orzo da maltare diventa di produzione (quasi) esclusivamente nazionale.

Ci sarebbe ancora molto da raccontare, ma lo spazio è tiranno. Un consiglio: andate a vedere chi e cosa c'è dietro il personalissimo gusto delle Baladin. Sarà un'emozione.

